

Amanida crema d'all i d'anxoves

- Rentar l'enciam (escarola o ruca o pixallits o brots joves.)
- Pelar i aixafar l'all.
- Apuntar les anxoves salades casolanes, traient el màxim d'espines. Deixeu dessalar aproximadament una hora, deixeu-les escórrer i poseu-les a mullega en oli d'oliva.
- Triturar junts els filets d'anxoves escorreguts i els grans d'all. Diluir amb una vinagreta (oli de girasol i de colza, vinagre de vi i de cidre) i amanir l'enciam amb aquesta barreja.
- Fer fregir crostons de pa en oli d'olive amb uns grans d'all sencers.
- Aixafar uns ous durs a la forquilla.
- Aparellar l'amanida amb els crostons i l'ou.

